5.125 Polievka zelerová
100 porcií

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
voda	18,00	18,00	20,00	20,00	22,00	22,00	25,00	25,00
zeler	2,00	1,60	2,50	2,00	2,80	2,24	3,00	2,40
olej	0,10	0,10	0,15	0,15	0,20	0,20	0,30	0,30
maslo	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10
múka hladká	0,20	0,20	0,30	0,30	0,30	0,30	0,40	0,40
soľ	0,07	0,07	0,10	0,10	0,12	0,12	0,15	0,15
hmotnosť porcie v g	180		200		220		250	

Receptúra

Výrobný postup

Umytý, očistený, postrúhaný zeler uvaríme v slanej vode. Zahustíme múkou opraženou nasucho, ktorú rozriedime olejom, zalejeme vodou, rozšľaháme zjemníme maslom varíme 20 minút. Podávame so závarkou.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	142	34	0,42	2,4	0,9	2,5	0,6	23,4	0,1	0,006	0,0	0,0	1,3	0,0
B	163	39	0,57	2,4	0,9	3,4	0,8	28,1	0,2	0,007	0,0	0,0	1,6	0,0
C	186	45	0,60	2,9	1,2	3,6	0,8	31,3	0,2	0,007	0,0	0,0	1,8	0,0
D	240	57	0,73	3,9	1,8	4,4	0,9	35,0	0,2	0,007	0,0	0,0	1,9	0,0